WORLD SEIKI CO.,LTD.
Vulcano
ガス式 ピザ窯 ヴォルカーノ

ヴォルカーノは高温で素早く焼き上げます

※ドームの縁はレンガ仕様と溶岩仕様があります。

特徴 Caratteristica

●ガスの複合燃焼で省エネルギー実現の本格ピザ窯
●炉床は蓄熱性の良い桜島溶岩石を採用、庫内は蓄熱レンガ採用。
●加熱はガス燃焼ブラストバーナーで強火燃焼（特許申請中）
●点火から45分で炉内温度約500℃・炉床は約400℃に達します。
●安全装置付きの自動点火。
●火力調整は強・中・弱の3段階調節。
●ピザ焼成時は赤火バーナーで美味しく、桜島島溶岩石の独特な気泡がひと味違った風味を引き出し、遠赤外線効果で内部加熱が促進され、素早く焼き上がります。
●コンパクト設計。テーブル・ダクト取外し可能。

型式：WGPZ-6575
（特許申請中）

Vulcano［ヴォルカーノ］

1.ピザ窯の生命は炉内温度の火力出力です

温度の上昇は早く、お客様に待たせない素早い焼き上がりが生命です。
ヴォルカーノは初期点火昇温は火力の強いブラストバーナーで燃焼しスピーディに昇温することに成功しました。（特許申請中）

2.炉床に蓄熱性優れた桜島溶岩を採用

ピザは出来るだけ短い時間に高温で包まれた中で一気に焼き上げ、ピザ生地はボリュームがでて美味しく出来上がります。中心部は軟らかく、とろけるように火通り良く焼き上がる理想のピザ窯です。桜島溶岩は蓄熱性が良く、細かな気泡はピザ生地に優しく熱を伝えます。焼成時間を短縮し、高温度焼成が可能になります。炉床に桜島溶岩を使用していますので、直焼きするピザ生地は焦げにくくソフトに焼き上がります。炉床は溶岩石と耐火煉瓦の組み合わせで厚さ90mmになります。当社はパン窯の専門メーカーとして桜島溶岩のパンの焼き上がりの良さを実証しています。溶岩の耐熱温度は1000℃に達し、高熱に極めて強く、耐久性に優れています。

桜島溶岩石

3.安全性重視の機能

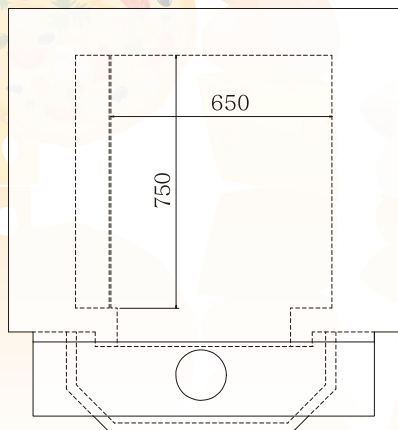
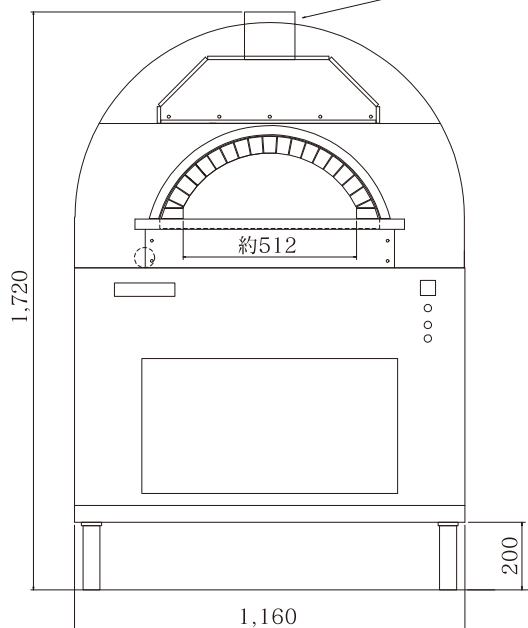
スイッチ切り替えで火力調整、炎監視装置付きの自動点火方式で操作は簡単です。

弱火（9000kcal/h）

中火（ピザ焼成時）（18500kcal/h）

強火（27700kcal/h）

ガス式 ピザ窯 ヴォルカーノ

■本体寸法

■仕様

名称	ヴォルカーノ
型式	WGPZ-6575
炉内材質	耐火煉瓦、炉床：桜島溶岩
焼成能力	ピザ直径：30cm×4枚
外寸法(mm)	幅1,160×奥行き1,265×高さ1,720mm
内寸法(mm)	幅650×奥行き750
発熱量	27700kcal/h
ガス接続口	20A
電気容量	100V 80W
点火方式	ダイレクト点火方式
安全装置	フレームロッド検知装置 2連ガス電磁弁付き
重量	650kg

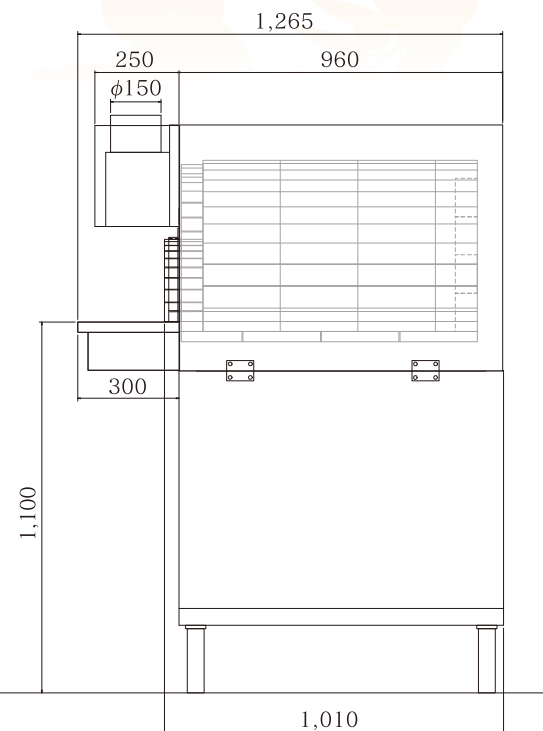
オプション：スタンド、挿入パーラー（3本用石製）、丸ブラシ（金属製）他

上部に排気フード必要

約512

1,720

200

1,160

⚠安全に関するご注意

■地震などに備え、転倒防止処置をしてください。
■給排気の詳細についてはメーカーにお問い合わせ下さい。
■製品の仕様及び価格は予告なしに変更する事があります。
■製品と掲載されている写真とは多少異なる場合があります。
■標準価格は本体のみの価格で、搬入、据付費その他の付帯工事費は含んでおりません。
■オーブン御発注時には、型式記号にのっとって仕様記号も全てご指定下さい。
■ご使用の前に取扱説明書をよくお読みの上、正しくお使いください。
■オーブン上部は排気フード取り付け、オーブン設置室に給気口を設置してください。
■オーブン設置では、壁との距離を側面・後面とも50mm以上、離してください。
■ガス警報器等の設置はそれぞれの取付説明に従って下さい。
■製品の据付工事・ガス工事・電気工事・給排気工事等は専門業者または、お買い上げの販売店にご相談ください。

明日の製菓・製パン業を拓く

株式会社ワールド精機

本社・工場／福岡県久留米市三潴町高三潴1558-2 ☎0942(65)1120㈹
東京営業所／東京都中野区上高田1-9-12・オリエントビル1F ☎03(3319)6331㈹
大阪営業所／大阪市大正区南恩加島6丁目17番14号 ☎06(6552)7201㈹
名古屋営業所／名古屋市西区名駅2－8－15 ☎052(571)3663㈹
FAX：本社0942(65)1121・東京03(3319)6335・大阪06(6552)3062・名古屋052(571)3687

製品に関するお問い合わせとご注文は‥

※仕様は予告なく変更されることがありますのでご了承下さい。
※カタログ御請求の場合は下記のカタログ番号をお知らせください。